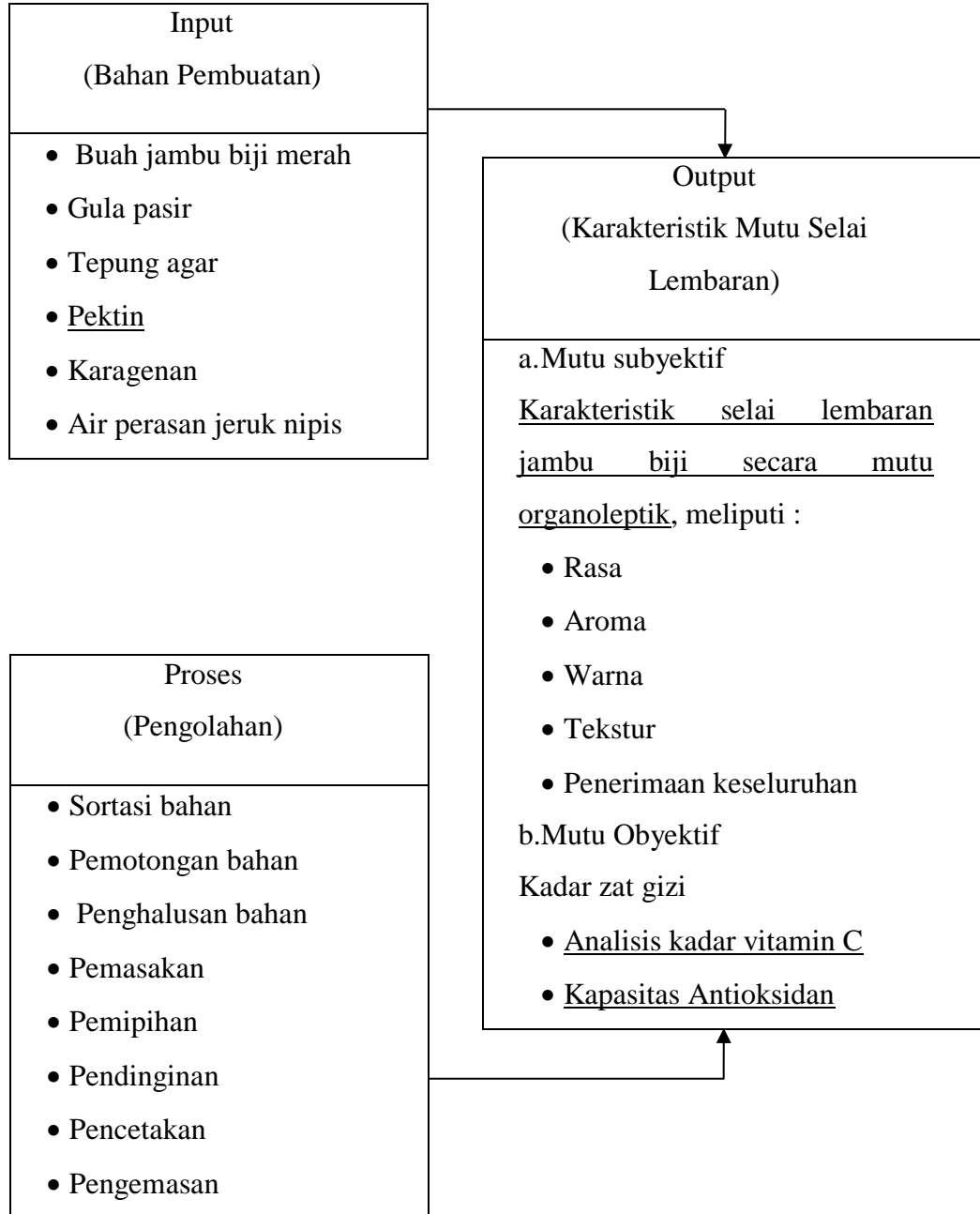


BAB III
KERANGKA KONSEP

A. Kerangka Konsep



Gambar 3. Kerangka Konsep Penelitian

Keterangan :

Yang di garis bawah yang diteliti

Penjelasan :

Dari kerangka konsep diatas dapat dilihat bahwa karakteristik dari selai lembaran jambu biji dipengaruhi oleh faktor, penambahan konsentrasi pektin. Pada proses pembuatan selai lembaran dilakukan dengan beberapa proses yaitu dengan pemilihan buah jambu biji merah dengan mutu baik sesuai kriteria yang ditetapkan, pencucian dan persiapan bahan (pemisahan kulit buah yang busuk atau rusak dari daging buah, serta pemotongan), penghalusan menggunakan blender, penambahan asam sitrat (air perasan jeruk nipis), penambahan gula pasir, penambahan tepung agar, pektin, dan karagenan, penambahan margarin, pemasakan dilakukan hingga tingkat kekentalan selai tidak meleleh saat diangkat dengan sendok, pipihan dan pencetakan serta pendinginan selai lembaran.

Selama proses pengolahan selai lembaran dipengaruhi oleh konsentrasi penambahan pektin. Peran pektin sebagai pengatur keseimbangan, pengental, dan pembentuk gel sehingga dapat dimanfaatkan dalam pembentukan tekstur selai lembaran. Apabila konsentrasi penambahan pektin kurang akan menyebabkan tekstur selai terlalu lunak dan tidak bisa dibentuk menjadi selai lembaran. Namun, apabila konsentrasinya berlebih akan menyebabkan tekstur selai kaku.

Dengan penambahan konsentrasi pektin yang tepat dan cara pengolahan yang sesuai, maka akan menghasilkan selai lembaran jambu biji dengan karakteristik mutu yang baik.

B. Variabel dan Definisi Operasional Variabel

1. Variabel Penelitian
 - a. Variabel *independent* (bebas) : Konsentrasi Pektin.
 - b. Variabel *dependent* (terikat) : Karakteristik Mutu Selai Lembaran.

2. Definisi Operasional

No	Variabel	Definisi	Cara Pengukuran	Skala
1.	Konsentrasi pektin	Konsentrasi pektin adalah volume pektin yang dicampurkan pada bubur jambu biji dengan konsentrasi sebesar 0,75% b/b, 0,90% b/b, 1,0% b/b, dan 1.5% b/b.	Penambahan pektin yang digunakan berdasarkan 4 perlakuan berbeda.	Rasio
2.	Karakteristik Mutu Selai Lembaran			
	Sifat Subyektif			
	Uji Organoleptik (Aroma, Warna, Tekstur, Rasa dan Penerimaan keseluruhan).	Uji organoleptik adalah uji yang didasarkan pada penilaian dengan indra atau sensori meliputi aroma, warna, tekstur, dan rasa.	Uji kesukaan menggunakan metode uji hedonik.	Interval
	Sifat Obyektif			
	Analisis Kadar Vitamin C	Kadar vitamin C merupakan presentase kandungan vitamin C yang ada dalam selai lembaran jambu biji.	Metode Iodimetri.	Rasio

Analisis Kapasitas Antioksidan	Kadar antioksidan merupakan presentase kandungan antioksidan yang ada dalam selai lembaran jambu biji.	Metode DPPH.	Rasio
--------------------------------------	--	--------------	-------

C. Hipotesis

Ada pengaruh pemberian konsentrasi pektin terhadap karakteristik mutu selai lembaran jambu biji.